













## SEMAINE DU 26 février au 2 mars 2018

*Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat*

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
<p>Tomates/concombre Steak haché Frites Fromage Fruit</p>	<p>Pomelos/avocats Sauté de dinde  Haricots verts sautés Flamby</p>	<p>Carottes/céleri Cuisse de poulet sauce écrevisse Quinoa  Gâteau basque</p>	<p>Soupe de poisson et ses croustons  Rôti de porc confit  Haricots blancs Flan/biscuit</p>	<p>Asperges/betteraves Brandade de morue  Salade Pâtisserie</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Potage de légumes  Emincé de porc  Poêlée wok Fromage Compote</p>	<p>Betteraves/oeufs durs Saumon poché   Pommes de terre vapeur Riz au lait </p>	<p>Salade composée  Jambon grillé sauce madère Macaronis  Barre glacée</p>	<p>Crêpe fromage Cordon bleu Carottes et p d terre sautées Fromage Chausson aux pommes</p>	

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisure,

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais